Brownie au marrons glacés

15mn réalisation – 20mn cuisson – 6 personnes

150gr beurre + 4 œufs + 50gr farine + 130gr sucre
100gr crème marrons + 50gr brisures marrons glacés

* Préchauffer le four th.150°C .
* Mettre beurre et sucre dans le bol et régler **2mn 80°vit1.**
* Placer le fouet, ajouter 2 œufs et 25gr farine, mixer **30sec vit3** et reste d'œufs et de farine et mixer **30sec vit3**.
* Fondre chocolat au bain-marie, ajouter dans le bol avec crème de marrons, mixer **30sec vit3.**
* Ôter le fouet, verser la moitié des brisures de marrons glacés et mélanger **10sec vit1.**
* Verser dans un moule carré ou rectangulaire beurré ou flexible, enfourner 20mn et laisser refroidir avant de démouler.
* Découper le brownie en carrés, servir 1 à 2 carrés par assiette et décorer avec le reste des brisures de marrons glacés.

mn réalisation – mn cuisson

created by free version of DocuFreezer